

Hefeteig auf kaltem Weg

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Nuss/mandel

* TEIG

500 g Mehl
20 g Hefe
1/4 l Milch; lauwarm (knapp)
1 pn Salz
60 g Zucker
1 Eigelb
60 g Butter
1 tb Vanillezucker

* FÜLLUNG

200 g Haselnüsse, gerieben
150 g Puderzucker
10 tb Wasser
1 Eiweiß

* GUSS

150 g Puderzucker
3 tb Zitronensaft
30 g Haselnüsse, gehackt

* QUELLE

-nach Lilo Bader
-erfasst von Petra Holzapfel

Einen Hefeteig bereiten. Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, die Nüsse zugeben und das ungeschlagene Eiweiß dazugeben. Abgekühlt auf dem rechteckig ausgerollten Teig verstreichen. Von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle der Länge nach aufschneiden und zu einem Zopf eindrehen. Auf ein gefettetes Backblech geben und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Bei 180-200°C 40-45 Minuten backen. Noch warm mit dem Guss bestreichen.